37e Année. — Tome LXXIII. N° 1902 Paris, 11 Décembre 1930

REVUE DE VITICULTURE

L'INVASION PHYLLOXERIQUE ET LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN CHAMPAGNE

Le Phylloxéra était déjà installé en France depuis plus de trente ans lorsqu'il fut signalé pour la première fois en Champagne en août 1890.

Cette découverte à laquelle il semblait cependant que l'on dût s'attendre sema la consternation dans notre région ; car malgré l'évidente progression de l'insecte qui avait envahi successivement tous les autres vignobles de France, la plupart des Champenois espéraient échapper à ses ravages.

La situation isolée de la Champagne, ses méthodes particulières de culture comportant de très gros apports d'amendements favorables à l'émission et à l'entretien de nombreuses radicelles, son climat qui semblait peu propice à l'essaimage et à la reproduction de l'insecte, la réglementation sévère de la circulation des plants de vignes et l'interdiction de leur importation en Champagne, étaient en effet autant de conditions que l'on espérait suffisantes pour assurer la préservation de notre vignoble.

La surprise que causa cette inquiétante révélation fit cependant rapidement place à la notion du danger, et quelques jours après la découverte de l'insecte, un négociant en vins de Champagne, qui fut également un éminent viticulteur, M. Raoul Chandon de Briailles, achetait la parcelle contaminée et la faisait aussitôt traiter extinctivement par de fortes doses de sulfure de carbone. Mais l'ennemi était dans la place, plusieurs taches phylloxériques étaient peu après reconnues, tant dans le voisinage immédiat de la première qu'en des points plus éloignés.

Dès le début de l'invasion, on essaya, sur l'initiative du Comité Central d'Etudes et de Vigilance contre le Phylloxéra, de constituer un syndicat départemental de défense. Grâce à l'activité et au dévouement du professeur d'agriculture, M. Doutté, ce syndicat put être constitué rapidement, et lorsque l'autorisation légale lui fut accordée, le 18 juin 1891, il était à même de grouper les deux tiers des propriétaires et des vignes du département de la Marne. L'Etat, le Département, la Chambre de Commerce de Reims, et la Ville d'Epernay lui versèrent d'importantes subventions.

Ce syndicat avait pour mission bien définie de lutter contre l'invasion du fléau en détruisant, aussitôt découvertes, les taches phylloxériques par des doses élevées de sulfure de carbone (traitement d'extinction). Mais il se heurta dès le dé-

but à la résistance parfois violente des vignerons qui n'y avaient pas adhéré. Les surfaces échappant ainsi à son contrôle risquant de provoquer la contamination des parcelles voisines, son action devenait illusoire. D'autre part, le traitement d'extinction, susceptible de retarder l'extension du mal à ses débuts, cessait d'être un moyen de lutte efficace et pratique dès que l'insecte était signalé simultanément en différents points du département ; ce qui ne devait pas tarder.

Créé pour une durée de cinq ans, le Syndicat de défense antiphylloxérique disparut après une existence éphémère et mouvementée, en laissant le vignoble champenois dans une situation aggravée par son échec. Quelques initiatives privées essayèrent encore, à plusieurs reprises, de propager tel ou tel traitement ou de faire progresser l'idée de la reconstitution par la greffe. Mais le grand morcellement de la propriété, les difficultés de traitement et de culture qui paraissaient insurmontables, la situation de plus en plus précaire de nombreux vignerons, et surtout l'absence de démonstrations convaincantes de l'efficacité de tel ou tel moyen de lutte, semaient le découragement. D'année en année, les taches phylloxériques augmentaient en nombre, en intensité et en surface.

Après plusieurs années d'études, puis de lutte contre l'insecte, les vignobles méridionaux s'étaient alors résolument engagés dans la voie de la reconstitution par la greffe. L'un après l'autre, les différents vignobles de France les suivaient dans cette voie. Qu'allait-on faire, que pouvait-on faire en Champagne ?

En dépit de ses progrès rapides, et des résultats remarquables qu'elle donnait, la reconstitution par la greffe était encore à cette époque l'objet de controverses passionnées dans toute la France (1). Ces discussions eurent leur écho chez nous, et avant même la découverte du Phylloxéra en Champagne, partisans et adversaires des différentes thèses y avaient déjà constitué des clans dont l'attitude devait par la suite être parfois un obstacle à la recherche de la meilleure solution.

Après l'échec du Syndicat de défense, la lutte individuelle abandonna presque totalement les traitements d'extinction pour y substituer des essais de différents traitements culturaux qui, plus particulièrement à l'aide du sulfure de carbone, donnaient parfois des résultats intéressants. Mais les bonnes volontés groupées en quelques communes pour lutter contre l'insecte manquaient de directives et ne disposaient le plus souvent d'aucune ressource. Le temps passait ; en six ans, le Phylloxéra s'était révélé en plus de 300 taches connues — (sans compter celles que l'on ne connaissait pas) — disséminées dans tout le département. et représentant environ 14 hectares. Les jeunes vignes que l'on avait tout d'abord cru résistantes succombaient au fur et à mesure de leur plantation. L'avenir de la Champagne était gravement compromis.

*
* *

Cette situation critique fut heureusement comprise par le grand commerce de Champagne qui, après avoir assisté aux atermoiements des premières années,

(1) L'ouvrage intitulé « La question phylloxérique, le greffage et ses conséquences sur la qualité du vin » que M. Lucien Daniel devait publier bien plus tard, en 1908, peut nous donner une idée de ce que furent alors ces controverses.

décida en 1897 de prendre en main l'organisation de la lutte antiphylloxérique. C'est ainsi qu'en 1898, vingt-trois maisons de vins de Champagne créèrent l'Association Viticole Champenoise dont l'action s'étend aux vignobles des trois arrondissements de Châlons-sur-Marne, Epernay et Reims, qui contiennent tous les grands et premiers crus.

Le but de cette Association était de déterminer les meilleures méthodes de lutte contre le Phylloxéra en Champagne et d'en réaliser au plus tôt l'application pratique.

Au principe des traitements obligatoires qui venaient de faire faillite, elle substitua la persuasion par la propagande, par la démonstration de l'efficacité des traitements proposés, et par un appui moral et une aide matérielle dans leur organisation et leur application.

Les ressources importantes qui étaient nécessaires pour une telle entreprise furent fournies par les maisons de vins de Champagne, membres de l'Association (1) qui s'imposent des cotisations annuelles proportionnelles à leurs expéditions de vin.

La base de l'organisation fut la création dans chaque commune d'un Syndicat professionnel prenant le plus souvent le nom de Syndicat Viticole antiphylloxérique, et groupant le plus grand nombre possible de vignerons. Par suite du très grand morcellement de la propriété, il était en effet impossible d'entrer en relations avec tous les viticulteurs de notre région. La création dans chaque commune d'un Syndicat viticole permettait au contraire d'atteindre tous les propriétaires, de rassembler rapidement et avec assez d'exactitude les renseignements utiles, de grouper les demandes de matériel et d'insecticides, et d'assurer leur achat, leur répartition et leur emploi dans les meilleures conditions.

La création de Syndicats viticoles communaux fut donc entreprise sans retard ; des conférences furent faites, des modèles de statuts établis et distribués. Les vignerons entraient dans ces syndicats librement en s'engageant à payer une cotisation annuelle proportionnelle à la surface qu'ils cultivaient. En outre, tant pour encourager les adhésions que pour couvrir les frais d'installation et de premier fonctionnement de ces organismes nouveaux, l'A. V. C. versait en trois ans dans leur caisse une subvention calculée à raison de 35 francs par hectare de vignes en rapport. A cette première subvention, l'A. V. C. en ajouta par la suite de nombreuses autres qui, tant en espèces qu'en nature — (pals, sulfure de carbone, sarments porte-greffes, etc...) — représentent actuellement un total de 1.800.000 francs.

En même temps qu'un bureau chargé de l'organisation générale, elle installait un laboratoire et créait des pépinières de porte-greffes et des champs d'ex-

(1) L'A.V.C. se compose actuellement de 26 Membres : Champagne Ayala ; J. Bollinger ; Georges Charbonneaux ; Couvreur et Cie, Succrs de Duminy et Cie ; Champagne Deutz et Geldermann, Lallier, Successeur ; André Givelet et Cie, Succrs de de St-Marceaux et Cie ; Vve George Goulet et Cie ; Champagne Heidsieck et Cie, Monopole ; Charles Heidsieck ; Champagne Ernest Irroy ; Krug et Cie ; Kunkelmann et Cie, Champagne Piper-Heidsieck ; Lanson Père et Fils ; Mareschal et Cie, Succrs de Henry Goulet ; Maison Moët et Chandon ; Alfred de Montebello et Cie ; Bertrand de Mun et Cie, Succrs de Vve Clicquot-Ponsardin ; Champagne Perrier-Jouët ; Joseph Perrier Fils et Cie ; Champagne Pommery et Greno ; Champagne Louis Roederer ; Pol Roger et Cie ; Ch. Roland Billecart et Cie, Succrs de Billecart-Salmon ; Champagne Ruinart Père et Fils ; Société Vinicole de Champagne, Succr de G. H. Mumm et Cie ; Armand Walfard-Binet.

périences. Peu après, et pour pouvoir suivre dans les meilleures conditions pratiques et dans tout le vignoble l'étude des nombreux problèmes posés par la reconstitution par la greffe, elle constituait une Commission Technique comprenant les professeurs d'agriculture du département et des viticulteurs expérimentés, propriétaires ou régisseurs de grands vignobles.

Inexistants en 1898, les syndicats viticoles étaient au nombre de 36 dès 1899. En 1914, à la veille de la guerre, leur augmentation progressive en avait porté le chiffre à 128, groupant 11.600 propriétaires, représentant une surface syndiquée d'environ 8.000 hectares (1). Chaque commune viticole des trois arrondissements de Reims, Epernay, Châlons-sur-Marne avait créé un syndicat antiphylloxérique. L'Etat et le Département subventionnaient chaque année ces associations si utiles.

La liaison entre ces syndicats viticoles et l'A. V. C. a toujours été entretenue depuis, tant par des communications, des échanges de correspondance, et la publication d'un bulletin périodique (2) que par des visites dans le vignoble de délégués de la Commission Technique. Depuis la guerre, l'A. V. C. organise en outre une réunion annuelle au cours de laquelle les questions d'actualité sont l'objet d'études et de rapports.

Au fur et à mesure de leur formation, les syndicats viticoles étaient documentés sur les moyens de rechercher et de traiter les taches phylloxériques dont l'extension était suivie attentivement.

Inévitable, la contamination s'effectuait en effet rapidement ; les chiffres ci-dessous donnent une idée de la progression de l'insecte à cette époque.

359	taches nouvelles furent découvertes	en 1899
1.549	—	en 1900
6.005	—	en 1901
4.016	—	en 1902
3.636	—	en 1903
5.742	—	en 1904
11.472	—	en 1905

A partir de 1905, les taches très nombreuses étaient souvent trop voisines pour permettre un dénombrement exact, et seule la surface totale traitée dans chaque commune continua à être notée.

Dès sa création, l'A. V. C. se basant sur les résultats obtenus dans les autres vignobles, ainsi que sur les premiers essais faits en Champagne, préconisa et organisa les traitements culturaux par le sulfure de carbone qui furent rapidement appliqués régulièrement dans tout notre vignoble. Elle participa fréquemment aux fournitures de sulfure, en faisant bénéficier les syndicats viticoles de remises sur les prix d'achat, de subventions, et de prêts à long terme sans intérêts pour l'achat du matériel nécessaire : pals et accessoires divers.

De 200.000 kilogs en 1898, la quantité de sulfure de carbone employée atteint

(1) Ces chiffres donnent une idée exacte du morcellement de la propriété viticole en Champagne. Les vignobles appartenant aux Maisons de Vins de Champagne et plusieurs grosses propriétés ne figurent pas parmi les chiffres indiqués ci-dessus.

(2) Depuis 1920, ce rôle a été confié au « Vigneron Champenois ».

son maximum en 1912 avec 925.000 kilogs après avoir subi dans sa progression quelques fluctuations consécutives aux conditions météorologiques, et à la situation économique du vignoble. Depuis la guerre et du fait de la disparition rapide des vieilles vignes en foule, la consommation de sulfure a diminué très sensiblement, et n'est plus actuellement que de quelques milliers de kilogs.

Les traitements à l'aide des autres produits et procédés insecticides furent également l'objet de nombreuses recherches et expériences ; mais ils ne se révélèrent pas aussi efficaces que les traitements au sulfure de carbone et l'A. V. C. n'en fit passer aucun dans la pratique.

Les vignes françaises phylloxérées parfaitement soignées, traitées chaque année au sulfure de carbone purent ainsi continuer à vivre et à produire, assurant la récolte nécessaire à l'existence des vignerons. En même temps les problèmes complexes que soulevait la reconstitution par la greffe sur cépages résistants étaient étudiés par la Commission Technique à mesure que s'exécutaient les nouvelles plantations.

***

Si nous avions pu bénéficier de l'expérience des autres vignobles pour l'organisation des traitements de nos vieilles vignes françaises, il n'en était plus tout à fait de même pour la reconstitution par la greffe. Notre méthode particulière de culture « en foule » comportant de 40 à 50.000 souches à l'hectare avec le recouchage annuel des charpentes en terre, et le modè de taille qui en résulte, la nature de nos sols souvent peu profonds et très calcaires, notre climat et la nécessité absolue de conserver à nos vins leurs caractères et leur grande qualité, posaient en effet de nombreux problèmes, que seule l'expérience dans nos conditions particulières d'exploitation devait nous permettre de résoudre.

C'est à ces recherches multiples et simultanées que devaient pouvoir répondre bientôt les champs d'expériences plantés en plusieurs points du vignoble et où étaient étudiées en même temps, l'adaptation des porte-greffes, particulièrement au point de vue de leur résistance au calcaire, l'affinité de nos cépages fins pour ces différents porte-greffes, les distances de plantation, et les méthodes de taille les plus propres à l'obtention de produits de qualité et de maturité hâtive.

Parmi les porte-greffes couramment employés dans les autres vignobles, quelques variétés semblèrent assez rapidement susceptibles de répondre à nos besoins ; d'autres s'accommodant mal de nos sols et de notre climat, chlorosaient et disparaissaient, ou encore manquaient d'affinité pour nos cépages dont ils provoquaient la coulure ou retardaient la maturité. Grâce à la collaboration dévouée de plusieurs viticulteurs, une première discrimination put néanmoins être établie assez rapidement pour éviter de ce côté des échecs trop coûteux. La mise au point des distances de plantation, des méthodes nouvelles de culture devait demander plus de temps.

Ces premiers résultats acquis, il fallait les faire passer dans la pratique et mettre à la portée de tous les moyens d'en bénéficier. C'est ce à quoi s'employait aussitôt l'A. V. C. en faisant prélever dans toutes les communes, et au

fur et à mesure des besoins de la reconstitution, un grand nombre d'échantillons de sol et de sous-sol, pour établir des cartes calcimétriques. Les vignerons y trouvaient des indications utiles sur la nature, la composition, la richesse en calcaire des terrains des différents lieuxdits de leur commune, et sur les variétés de porte-greffes susceptibles d'y donner les meilleurs résultats. Quatre-vingt-sept cartes calcimétriques furent ainsi établies.

*
* *

Malgré les difficultés d'introduction des plants en Champagne, plusieurs propriétaires plantèrent dès le début de l'invasion quelques champs de pieds-mères, avec l'espoir d'y trouver, le moment venu, la production de sarments porte-greffes nécessaires à leur reconstitution. Ces plantations qui donnèrent parfois d'utiles indications sur l'adaptation de quelques variétés dans nos sols provoquèrent en outre de premières tentatives de greffage en Champagne. Mais leur production, sous notre climat, ne devait pas tarder à se montrer insuffisante du fait d'une végétation trop lente et de l'aoûtement souvent incomplet de leurs sarments.

L'achat de ces porte-greffes dans le Midi de la France semblait donc plus indiqué ; mais il laissait néanmoins subsister les difficultés de leur greffage en Champagne. Nos printemps souvent humides et insuffisamment chauds ne permettent pas de pratiquer avec succès la greffe en place sur raciné planté l'année précédente. D'autre part, et pour les mêmes raisons, le greffage sur table avec stratification ordinaire dans le sable ne donnait que des résultats irréguliers et pratiquement très insuffisants.

L'achat des greffés-soudés dans des régions plus favorisées que la nôtre par leur climat, semblait évidemment la solution la plus simple ; mais l'expérience ne devait pas tarder à montrer qu'elle n'était pas la meilleure.

Les garanties d'authenticité des greffés-soudés que l'on pouvait couramment trouver sur le marché étaient souvent fort illusoires, tant au point de vue porte-greffe que greffon — (les temps ne sont d'ailleurs pas changés). — Mais si l'on peut à la rigueur s'accommoder d'une marchandise dite « commerciale » pour la reconstitution, dans des terrains peu exigeants, sous un climat complaisant, de vignobles producteurs de vins ordinaires, il n'en est pas de même dans notre cas. Les variétés de porte-greffes susceptibles de s'adapter aux sols de la Champagne, et de s'accommoder de notre climat sont peu nombreuses, et doivent être choisies avec discernement ; en outre, la conservation des caractères et de la qualité de nos vins ne peut être obtenue que par l'emploi exclusif comme greffons de nos cépages locaux. Malgré l'envoi de nos sarments-greffons aux pépiniéristes intéressés, les achats de greffés-soudés faits en dehors de notre région causèrent de gros déboires, et on les abandonna rapidement pour revenir au greffage en Champagne.

Grâce aux expériences persévérantes de M. Raoul Chandon de Briailles et de son collaborateur M. Marcel Mazade et de plusieurs viticulteurs champenois, l'obtention de greffés-soudés en Champagne était en effet devenue pratiquement

réalisable. Reprenant les essais de stratification en serre chaude faits par M. Richter à Montpellier, M. Raoul Chandon avait rapidement mis au point la méthode de greffage, stratification et culture en pépinières qui, à quelques détails près, continue à nous donner aujourd'hui d'excellents résultats.

L'instruction et la formation de greffeurs furent alors rapidement poursuivies. Dès 1897, la Direction des Services agricoles du Département avait commencé à organiser en hiver des cours de greffage qui furent toujours très suivis depuis ; un diplôme de « Maître Greffeur » constate les aptitudes des lauréats du Concours de Greffage qui, au printemps, clôture cette instruction saisonnière. Quelques années plus tard, en 1902, l'A. V. C. créait également des « Concours de Greffage et de Pépinières » dans lesquels les pépinières des concurrents étaient suivies au cours de la végétation par des membres de la Commission Technique. Des prix en espèces récompensaient les greffeurs ayant obtenu les meilleurs résultats et des diplômes de « Hors Concours » et de « Moniteur de Greffage » étaient attribués aux premiers d'entre eux. Ces épreuves existent encore actuellement. Depuis la création de ses cours, la Direction des Services agricoles a délivré 4.300 diplômes de maître-greffeur. L'A. V. C., depuis 1902, a attribué également 490 diplômes de Hors Concours ou de Moniteur de Greffage, et des prix en espèces dont le total atteint 165.000 francs. D'autres sociétés locales organisent également des concours de ce genre.

La stratification qui était à l'origine pratiquée individuellement nécessitait de nombreuses petites serres chaudes d'un entretien coûteux et délicat, et où les résultats ne répondaient pas toujours aux soucis qu'elles donnaient et aux dépenses engagées. La réalisation de chambres chaudes communales où s'opère la stratification des greffes de tous les vignerons du Syndicat fut une grosse amélioration. Par ses prêts à long terme et ses conseils techniques, l'A. V. C. a contribué pour une large part à l'édification de ces chambres chaudes, et à la généralisation des procédés de stratification en commun qui présente le maximum d'avantages.

Chaque commune possède, depuis de nombreuses années sa chambre chaude syndicale qui fonctionne à la satisfaction de tous. Au jour indiqué par le Bureau du syndicat, les propriétaires qui ont fait individuellement leurs greffes, apportent leurs caisses — (souvent de mêmes dimensions pour faciliter les manipulations) — prêtes pour la stratification. La conduite de cette stratification est généralement confiée à un Moniteur de Greffage, et les propriétaires déchargés de tous soucis viennent rechercher leurs greffes trois semaines plus tard environ, pour les placer en pépinières dans leur jardin où ils peuvent leur donner pendant toute l'année les soins nombreux qui leur font besoin. Le coût de cette stratification est ainsi réduit à quelques francs par mille greffes. Le greffage, la stratification et la culture en pépinières ainsi organisés progressivement ont donné les meilleurs résultats.

A la suite de la guerre, l'A. V. C. et l'Office Agricole Départemental ont versé des subventions à 39 syndicats viticoles pour les aider à reconstruire leurs chambres chaudes détruites, à les agrandir ou à en créer de nouvelles.

Aux avantages économiques que présente le greffage ainsi effectué par les vignerons, s'ajoute la possibilité de sélection des greffons.

L'encépagement de la Champagne est assez restreint. Trois variétés (1), le Pinot noir, le Pinot Meunier et le Chardonnay — (souvent appelé improprement Pinot blanc) — y constituent la presque totalité du vignoble. Mais de leur adaptation aux sols assez divers de nos coteaux, sont issues de nombreuses variations locales soigneusement sélectionnées par nos ancêtres (2) et ce n'est pas un des moindres avantages du greffage individuel tel qu'il a été développé en Champagne que d'avoir pu y conserver ces très intéressantes variations.

Georges CHAPPAZ, *Inspecteur général de l'Agriculture.*

Pierre BONNET, *Directeur de l'A. V. C.*

(A suivre.)

LES ARBRES FRUITIERS, LES LEGUMES EN ALGERIE

On ne saurait trop signaler l'importance que prend en Algérie, la culture des arbres fruitiers.

Ainsi, jadis, seules les collines du Sahel avaient le privilège dans le département d'Alger, d'alimenter en fruits la capitale algérienne, non compris les agrumes.

Mais, depuis la guerre principalement, les besoins pressants des villes surpeuplées, de l'Afrique du Nord et des grands centres métropolitains, ont incité nombre de colons algériens à étendre, dans l'intérieur, cette branche de l'agriculture dans les terres fertiles de la Mitidja.

Le défaut de main-d'œuvre ; les frais considérables qui frappent de plus en plus la culture de la vigne font que celle des arbres fruitiers devient intéressante pour le moment.

Je dis, pour le moment : parce qu'il ne faudrait pas que les mêmes fruits étrangers viennent concurrencer les nôtres, au point de faire échouer une si intéressante entreprise.

L'exemple des orangeries est là, pour expliquer leur arrachage dans certaines régions ; les agriculteurs étant dans l'impossibilité de lutter contre les agrumes d'Espagne.

Fort heureusement, des trains plus rapides, la suppression des droits d'octroi de Paris et l'augmentation des droits de douane ont permis d'enrayer cette destruction.

Cependant, actuellement, il semblerait que la baisse de la peseta espagnole doive de nouveau donner du fil à retordre aux agrumiers de l'Afrique du Nord. Qu'en résultera-t-il pour les autres fruits ?

Il est à souhaiter que dans les pourparlers douaniers franco-espagnols, il soit largement tenu compte des desiderata des agriculteurs et viticulteurs français.

(1) La Loi du 22 juillet 1927 a fixé à cinq le nombre de ces cépages ayant droit à l'appellation « Champagne » ; mais le Petit Meslier et l'Arbanne ne représentent que des surfaces insignifiantes dans quelques petits crus.

(2) Un membre de la Commission Technique de l'A.V.C., M. R. Couvreur-Périn, viticulteur à Rilly-la-Montagne, a écrit sur ces variations des notes très intéressantes que le « Vigneron Champenois » a publiées de 1923 à 1926.

Exportations (France et étranger) 1929

Citrons : total 3.305 quintaux ; France : 3.059 quintaux ;
Oranges : 53.908 quintaux ; France : 53.835 quintaux ;
Mandarines, chinois, clémentines : 111.113 quintaux ; France : 111.018 quintaux.
Raisin de table : 64.971 quintaux ; France : 64.704 quintaux ;
Pommes, poires : 2.591 quintaux ; France : 2.327 quintaux (en 1928) ;
Amandes fraîches : 3.115 quint. ; France : 3.107 quint. (en 1928) ;
Dattes : 129.458 quint. ; France : 118.329 quintaux ;
Pêches : 571 quintaux ; France : 475 quint. (en 1928) ;
Abricots : 37 quintaux ; France : 20 quintaux (en 1928) ;
Cerises : néant ; France : 446 quint. (en 1928) ;
Prunes : 22.346 quintaux ; France : 22.037 quintaux ;
Autres fruits frais : 4.085 quintaux ; France : 1912 quint. (en 1928) ;
Figues sèches : 90.197 quintaux ; France : 82.135 quintaux ;
Amandes, noisettes sèches : 1.352 quintaux ; France : 1.267 quintaux ;
Pêches sèches : 1.342 quintaux ; France : 1.511 quint. (en 1928).

Après cette branche de l'agriculture algérienne, on ne saurait passer sous silence, celle des légumes.

Cette culture tend de plus en plus à s'intensifier dans les plaines où l'eau permet son exploitation.

Le mouvement croissant de ses exportations indique bien l'importance qu'elle tend à prendre en Algérie.

Il a été expédié d'Algérie en 1929 :

Artichauts : 93.819 quintaux ; fèves fraîches : 4.182 quint. ; carottes : 32.722 quintaux ; haricots verts : 13.093 quint. ; tomates : 118.233 quintaux ; petits pois : 57.752 quintaux ; courgettes : 2.177 quintaux, soit au total (moyenne de 1927-29-29) : 291.558 quintaux.

Tous ces chiffres indiquent bien que les agriculteurs algériens ne sont pas que des viticulteurs enragés et qu'il y a nombre d'entre eux qui savent utiliser d'autres cultures que celle de la vigne.

Il ne faut pas oublier que l'Algérie achète à la France pour trois milliards et demi de marchandises et lui en vend pour trois milliards, y compris les minerais, phosphates, fer, plomb, etc., et que du jour où on la mettra dans l'impossibilité de faire ces achats, les commerçants et industriels français pourraient la trouver mauvaise.

Au point de vue économique, il est incompréhensible que certaines régions viticoles françaises s'acharnent à vouloir ruiner la viticulture algérienne, alors que les vins algériens leur rendent de grands services pour l'écoulement de leurs faibles degrés.

En supposant que les vins algériens ne puissent plus entrer en France, les négociants en vins utiliseront sans hésiter des vins étrangers pour donner satisfaction à leur clientèle qui réclame des vins corsés.

Voilà le résultat.

Chose plus invraisemblable encore. Ne voit-on pas des viticulteurs fabricants d'Armagnac, par exemple, mettre au ban les Algériens ; alors que l'Algérie est une très bonne cliente pour ces eaux-de-vie.

Il en est de même pour les Vouvray mousseux et autres, qu'ils prennent bien garde que les Algériens outrés ne finissent par s'adresser aux spoumentes italiens et aux Wisky anglais.

Cette lutte fratricide entre viticulteurs français ne saurait se prolonger sans de graves inconvénients. La seule solution est l'entente parfaite entre les deux confédérations, et ce, dans l'intérêt général.

MAC GRELLET.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole de la région roannaise (J T.). — Situation viticole de la Drôme (Dr Bonnet). — Dans les Pyrénées-Orientales : A propos de la dénonciation éventuelle de la convention franco-grecque (E. G). — Nécrologie : Alexandre Tacussel (*N. D L. R.*). — Ordre du jour de la session de l'Office international du vin des 10, 11 et 12 décembre 1930, Salon de l'Horloge, ministère des Affaires étrangères, à Paris. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Notre région continue à être privilégiée cette année par la température douce et l'absence de pluies trop abondantes.

Aussitôt après les vendanges, l'eau qui est tombée a été juste suffisante pour favoriser les cultures et les divers travaux du sol de la vigne ainsi que les quelques semences d'automne dans les terrains où l'on a arraché les vignes trop vieilles.

Maintenant, on réclame la pluie dans nos campagnes. Et au moment où nous écrivons notre chronique, l'atmosphère semble chargée d'humidité. La pluie pourrait bien survenir, parce que nous avons eu quelques matinées de gelée blanche.

Cette pluie, si elle n'est pas trop abondante, ni trop persistante, sera la bienvenue dans tout le Languedoc.

Les travaux signalés et décrits dans nos derniers communiqués, se poursuivent avec activité et suivant la main-d'œuvre disponible. On nous signale du travail au ralenti ou des commencements de chômage dans de grandes usines et dans des villes. On ferait bien de diriger quelques ouvriers dans les campagnes où la main-d'œuvre manque.

Les ouvriers agricoles, soit par leur journée, soit par des travaux à forfait, finissent par gagner de bonnes journées.

Il y a beaucoup de travaux qui peuvent se faire à la campagne, sans grandes connaissances agricoles. D'ailleurs, les ouvriers sont toujours dirigés par quelqu'un.

Nous recommandons pourtant, de ne pas donner la taille de la vigne à des novices.

Il faut veiller aussi, à ce que les ouvriers qui prennent le travail de déchaussage à la tâche ne détériorent pas le tronc du cep avec leurs outils comme cela arrive trop souvent, lorsque l'ouvrier veut aller trop vite, puisqu'il est payé à tant le cent. Si on ne donne pas ce travail de déchaussage à forfait, la dépense devient excessive.

La taille à forfait est aussi à surveiller si l'on n'a pas d'ouvriers consciencieux. Cela arrive malheureusement trop souvent depuis la guerre.

En prévision de pluies un peu abondantes, employer le plus tôt possible, les fumiers et engrais à décomposition lente.

Préparer le terrain avant d'apporter les fumiers et engrais sur place. Des pluies persistantes pourraient diminuer la valeur nutritive des fumiers s'ils se trouvaient au bord des terres, pendant les grandes pluies. Les labours doivent continuer à se faire avec persistance pendant la période de beau temps.

Dans les chais, le calme est revenu, après le premier soutirage.

Les foudres et cuves doivent être maintenant bien bouchés. Faire le plein tous les mois, avec du bon vin.

Si on constate des fleurs à la surface, faire verser le récipient afin de les chasser.

Profiter de l'outillage, pour prendre un petit échantillon dans une fiole à moitié pleine. Exposer ce vin à l'air 48 heures pour voir s'il ne s'altère pas rapidement.

Cela vous évitera souvent d'aller chez le chimiste.

Soigner les futailles vides en les méchant. Les tenir bien bouchées.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Tous nos marchés finissent maintenant par avoir la même physionomie. Les propriétaires viticulteurs y viennent pour prendre le vent et surtout pour se retrouver avec des amis des villages voisins, autour d'une table de café où l'on consomme de la bière surtout.

La vente du vin est tellement réglementée et surveillée que les grands cafés, ne veulent pas en servir. Les transactions commerciales pour le vin sont rares et presque nulles dans les marchés.

La C. G. V. et beaucoup de journaux locaux ou régionaux, ont amusé les propriétaires viticulteurs depuis les vendanges, en leur faisant prévoir une reprise des affaires la semaine suivante.

Les semaines ont passé et le marasme est plus accentué que dans le mois d'octobre. Ce n'est malheureusement pas fini.

Les propriétaires viticulteurs qui ont vendu à la récolte doivent être satisfaits.

Ils n'ont pas le souci de l'ouillage et des soutirages, ni la crainte d'être obligé dans quelques mois, de porter le vin à la distillerie.

Ainsi que nous l'avons déjà dit, les prix offerts à la récolte étaient raisonnables et devaient être acceptés par la propriété, qui n'a pas intérêt pour l'avenir, à ce que les prix soient trop élevés.

Nous ne pensons pas qu'il y ait une baisse sensible ; mais on ne doit pas s'attendre à une hausse importante.

En Algérie, la récolte de cette année qu'on avait évaluée à 11 millions aussitôt après la récolte, dépassera certainement 13 millions. Les déclarations officielles seront conues dans quelques jours, puisque le délai expirait le 30 novembre.

Voici les chiffres officieux du 1er décembre :

	1929	1930
Constantine	1.255.608	1.355.986
Oran	5.856.912	6.428.399
Alger	5.708.621	5.500.000

Les prix sur place en Algérie sont de 14 fr. 50 à 16 fr. le degré.

L'Espagne a récolté 16.880.000 hectolitres, qui est une moyenne des cinq dernières années. La récolte de 23 millions de l'année dernière était exceptionnelle.

En raison de la résistance de la propriété, les prix se maintiennent, mais les achats par le commerce sont rares.

Les cours ne sont pas uniformes. Il s'achète des vins à 17 fr., 17 fr. 50, 18 et 19 fr. le degré. Rarement à 20 fr., pour des vins extra-supérieurs logés jusqu'en mai.

La situation actuelle durera jusqu'en mai prochain, c'est-à-dire jusqu'à la floraison de la vigne, si la propriété continue à tenir.

Les gelées de printemps, les intempéries ou les maladies cryptogamiques régleront les marchés du printemps prochain..

A Sète, les vins d'Algérie, sur quai Sète dans les fûts des acheteurs se paient de 17 fr. 50 à 19 fr. le degré suivant qualité.

Les wagons-réservoirs se louent 2 fr. et 2 fr. 50 par hecto voyage. Beaucoup sont au garage.

Pendant que nos marchés vinicoles se traînent péniblement, les groupements et la Commission interministérielle discutent sur l'application ou la modification de la loi du 1er janvier 1930. L'article 4 de cette loi fait débiter beaucoup de paroles et couler des flots d'encre.

Que serait-ce, si M. Tardieu n'avait pas renvoyé les Chambres en vacances avant la discussion et le vote de la proposition de loi sur les vins qu'un grand défenseur de la viticulture avait fait préparer à la hâte !...

M. Fernand David a présidé avec autorité les réunions des 27 et 28 du mois dernier de la Commission interministérielle de la viticulture où l'on a demandé au Gouvernement :

1° Que les effets de la loi sur la distillation soient suspendus ;

2° Que les producteurs qui ont répondu au premier appel du Gouvernement reçoivent comme paiement de leurs livraison d'alcool de vin, un prix normal que permettent les ventes effectuées par l'Etat ;

3° Que le Gouvernement prenne l'initiative de proroger les effets de la loi après le 31 décembre.

Les deux séances de cette Commission ont été assez orageuses. Et si le ministre de l'Agriculture ne les avait pas présidées, il est à prévoir qu'aucune décision n'aurait été prise.

A la suite de ces réunions, M. Germain Martin, ministre du Budget, qui représente l'Hérault au Parlement et dont les bonnes dispositions pour la viticulture sont appréciées ici, fait connaître que le Gouvernement a décidé de soumettre à la signature du Président de la République, un projet de décret, allouant à titre de dédommagement, une prime de 250 francs par hectolitre d'alcool pur, aux propriétaires qui ont fait des livraisons amiables d'alcool à l'Etat.

C'est justice. — E. F.

Situation viticole de la région roannaise. — La situation vinicole et viticole du Roannais correspond à peu près à celle de tous les vignobles français. Il faut toutefois reconnaître que le déficit prévu n'a pas été aussi important qu'on l'escomptait à un moment donné. Des premiers renseignements qui nous sont parvenus, il semble que la récolte aura atteint les deux tiers d'une production annuelle moyenne, alors que l'on n'entrevoyait guère à un moment donné, qu'une demi-récolte.

En plaine, récolte à peu près nulle, par suite de la gelée de printemps surtout et des maladies cryptogamiques. En revanche, les hauteurs ont donné une production supérieure à la moyenne. En coteau, récolte comprise entre 0 et une moyenne suivant les soins apportés à la tenue générale de la vigne et les traitements divers appliqués contre les maladies cryptogamiques. Peu ou pas de Cochylis en première génération. Dégâts importants à la véraison et à la maturité.

Constatons également que partout où les traitements anticryptogamiques ont été effectués en rapport avec la saison, les vignes sont restées indemnes de Mildiou. Malheureusement, ces parcelles de vignes ont été rares dans la côte et dans la plaine. La question des vers inquiète de plus en plus les viticulteurs, car on ne voit toujours pas de moyens de combattre efficacement ces terribles insectes.

On a commencé la taille de la vigne un peu partout, avec la douceur de la température que nous subissons, et malgré que les sarments aient paru s'aoûter normalement, les bois de taille laissent beaucoup à désirer et semblent faire prévoir encore une récolte déficitaire pour 1931.

Vins provenant de la récolte de 1930 : qualité moyenne, titrant de 7 à 10° 1/2 suivant la date de la vendange surtout ; mais tous ou à peu près sont caractérisés par un excès d'acidité, alors qu'en 1929, ils étaient trop tendres, ce qui a quelque peu nui à leur bonne tenue.

Vente très lente et difficile. Cours en hausse de 25 % sur l'année précédente et actuellement en légère baisse. Les bonnes qualités atteignent 260 fr. l'hecto, tous frais en sus.

La nouvelle loi sur les vins et les projets gouvernementaux ne sont pas, en général, très bien accueillis. Le vigneron voudrait bien vendre son vin, mais sans consentir le plus petit sacrifice. Le projet développé par M. Jacques Paul dans la *Revue* du 27 novembre, paraît des plus intéressants et devrait rallier l'unanimité des suffrages. — J. T.

Situation viticole de la Drôme. — En juin et juillet, le temps n'a pas été favorable à la vigne : averses répétées, presque quotidiennes, accompagnées de tonnerre et suivies de fortes chaleurs.

La première quinzaine d'août a été aussi mauvaise : pluies variables, fines ou torrentielles.

Aussi, le Mildiou a pris une grande extension et menacé d'anéantir complètement la récolte.

Heureusement, les viticulteurs ont fait de nombreux sulfatages et le temps s'étant bien amélioré dans la deuxième quinzaine du mois, les raisins ont grossi.

Seuls, les plants français n'ont eu qu'un rendement déficitaire.

Les producteurs directs ont donné une quantité moyenne.

Le vin est de bonne qualité et a, suivant les variétés, de 7° à 9° 1/2.

Le prix de vente est en moyenne, de 18 francs le degré. — D. Bonnet.

Dans les Pyrénées-Orientales. — A propos de la dénonciation éventuelle de la convention franco-grecque. — M. le Maire de Collioure a reçu la communication suivante du président de la Confédération Générale des Vignerons :

« Monsieur le Maire de Collioure,

« Vous trouverez ci-dessous la copie d'une information qui a paru dans la « *Revue de Viticulture* du 6 novembre. Dès que j'en ai eu connaissance, j'ai « envoyé aux ministres de l'Agriculture et du Commerce, le télégramme dont « vous trouverez également la copie.

« Je vous engage à télégraphier d'urgence au ministre du Commerce dans « le même sens pour appuyer notre protestation et pour prouver au Gouver- « nement que le petit district ne veut pas se laisser faire.

« Croyez, Monsieur le Maire, etc... »

« *Le Président* ».

Voici l'extrait précité de la *Revue de Viticulture* du 6 novembre 1930 (page 334) :

« On mande d'Athènes que le gouvernement grec examinerait actuellement « la possibilité d'éviter la dénonciation de la convention franco-grecque. Il au- « rait trouvé satisfaisante la concession qui lui aurait été faite concernant la ré- « duction du droit d'entrée actuel sur les vins doux helléniques, dont la con- « sommation pourrait ainsi se propager sur le marché français, mais à la con- « dition, dit-il, que cette réduction soit combinée avec l'assurance donnée si- « multanément par nous de l'importation des moûts grecs en France. D'ail- « leurs, cette dernière mesure ne serait pas susceptible de produire une vio- « lente opposition parmi les vignerons français, puisque les vins doux ne sont « produits que dans un petit district seulement de la France » (1).

Copie du télégramme aux ministres, à Paris :

« Apprenons que réduction aurait été consentie par gouvernement français « sur droits d'entrée des vins de liqueur grecs. Protestons avec la plus grande

(1) Nous sommes surpris que la note de la *Revue* du 6 novembre 1930, note de pure information, ait été reproduite, avec des commentaires malveillants à notre égard, par certains petits journaux de la région méridionale.

Heureusement que le maire de Collioure a, lui, bien compris que nous voulions attirer l'attention sur le danger qui menaçait les producteurs de vins de liqueur et sur l'argument cynique que leurs concurrents voulaient exploiter contre eux. (N.D.L.R.)

« énergie contre tout abaissement tarif douanier déjà ridiculement bas. Ne « permettrons pas envahissement marché français par vins, raisins secs grecs, « qui causeraient notre ruine.

« Au nom des vignerons des Pyrénées-Orientales : »

« H. Carcassonne. »

Au reçu de cette communication, M. le Maire de Collioure, à son tour, s'est empressé d'envoyer le télégramme suivant :

« Ministre Commerce, Paris :

« Municipalité Collioure, Coopérative Vignerons, Syndicat Cru Banyuls, pro- « testent énergiquement contre tout abaissement éventuel tarif douanier sur « droits d'entrée vins liqueur grecs et envahissement marché français par vins, « raisins secs, qui causeraient ruine cru Banyuls.

« Cristine, maire. »

Le Syndicat des Vignerons des Pyrénées-Orientales ayant protesté dans le même sens que les maires de plusieurs communes viticoles, la Direction des accords commerciaux a affirmé « qu'il n'est aucunement question de modifier la tarification douanière sur les vins de liqueur grecs ».

E. G.

Nécrologie. — Alexandre Tacussel. — Nous avons le grand regret d'apprendre à nos lecteurs le décès de notre très ancien et dévoué collaborateur, M. Alexandre Tacussel, président de l'Office agricole départemental de Vaucluse, président honoraire de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, ampélographe et viticulteur des plus distingués.

Nous prions sa famille de bien vouloir trouver ici l'expression de notre très respectueuse et profonde condoléance. — *N. D. L. R.*

Ordre du jour de la session de l'Office international du Vin des 10, 11 et 12 décembre 1930, Salon de l'Horloge, ministère des Affaires étrangères, à Paris.

1° Rapport du Directeur sur la gestion financière pendant l'exercice 1930 et sur le budget prévisionnel pour 1931 ;

2° Rapport du Directeur sur l'activité de l'O. I. V. pendant le deuxième semestre 1930 ;

3° Développement et culture des raisins de table ;

4° Développement de la propagande en faveur de la consommation du vin ;

5° Etude des règlements sur les vins de fruits ;

6° Organisation de la Conférence Internationale du Vin de 1931.

Bibliographie

Agenda agricole et viticole 1931, par Vermorel, Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais.

L'Agenda Agricole et Viticole Vermorel pour 1931 vient de paraître.

C'est toujours avec plaisir et profit que l'on consulte ce joli recueil si élégamment présenté, bourré de renseignements utiles. C'est une véritable encyclopédie agricole qui évite nombre de recherches longues et difficiles.

L'Agenda Agricole et Viticole Vermorel, revu et complété chaque année depuis 46 ans, sous une forme essentiellement pratique, contient tous les renseignements indispensables à l'agriculteur et au viticulteur.

Il comprend 200 pages de texte et les travaux de chaque mois sont indiqués avec un grand nombre de pages blanches pour les notes journalières.

Prix : Edition ordinaire : 6 fr. 50 ; Edition de luxe : 13 fr.

En vente chez l'Auteur et à la Librairie du Progrès Agricole et Viticole, à Villefranche (Rhône).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20. Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 4.500 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 675 à 750 fr. Mâconnais, 600 à 650 fr. ; blancs, 700 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 900 à 1.100 fr. Beaujolais, de 700 à 1.000 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 500 à 500 francs. Vins blancs de Blois, 450 à 525 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1929 : de 130 à 150 fr. Vins rouges, 14 fr. le degré. Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noad, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 16 fr. » à 17 fr. » le degré. Vins pour la distillerie, de 12 fr. » à 12 fr. 25 le degré. Trois-six de marc v., 1.220 à » fr. les 100°. Rectifié extra neutre, 1.325 à » fr.

Midi. — *Nîmes (8 décembre 1930).* — *Cote officielle :* Vins à enlever, de 17 fr. » à » fr. » le degré, vins logé de 18 fr. 50 à 20 fr. » le degré. Costières, de 20 fr. » à 21 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à » fr. le degré logé. Clairettes, de 20 à 21 fr. le degré logé. Rosé Paillet, 20 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 10 fr. » à » fr. » le degré.

Montpellier (2 décembre). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 17 fr. » à 18 fr. le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de 18 fr. » à 20 fr. le degré. Rosé, de 19 à 20 fr. Blanc de Blanc, de 19 à 20 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de 1.210 fr. à 1.220 fr. Esprit de marc à 86°, de 1.225 fr. à 1.230 ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr.

Béziers (21 novembre). — Vins rouges 1930, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 19 fr. » à 20 fr. le degré. Blanc, 19 fr. » à 20 fr. 50 le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 7 décembre 1930. Vins nouveaux, de 18 fr. » à 20 fr. » suivant qualité et délai d'enlèvement avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (6 décembre 1930). — Vins, de 18 fr. » à 20 fr. » le degré, selon qualité et conditions de retiraison.

Carcassonne (6 décembre). — Récolte 1930, de 17 fr. » à 20 fr. le degré. Selon conditions, qualité et délai de retiraison.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 240 à 280 fr. ; B.-Rhin, de 220 à de 240 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 300 à 360 fr. ; B.-Rhin, 300 à 320 fr. Vieux 1928 : 380 à 400, B.-Rhin 340 à 380. Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 155 fr. » à 161 fr.; orges, 78 fr » à 93 fr.; escourgeons, 67 fr. à 69 fr.; maïs, 80 fr. » à 83 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 66 fr. à 80 fr.; sarrasin, 71 fr. à 76 fr. »; avoines, 62 fr. » à 72 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 88 fr. 90 à » fr. ». Buenos-Ayres, 50 fr. 02 à » ». Chicago, 71 fr. 48. — Sons, 50 fr. à 58 fr. — Recoupettes, de 33 à 47 fr.; remoulages, de 55 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 200 à 260 fr. — Hollande commune, de 95 à 135 fr.; jaune ronde, de 60 fr. à 70 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 90 fr. à 110 fr.; Saint-Malo, 65 fr. à 70 fr.; Rose, 110 fr. à 120 fr. Sterling, de 75 à 90 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 180 fr.; paille d'avoine, de 155 fr. à 190 fr.; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr.; luzerne, 300 fr. à 330 fr.; foin, 280 fr. à 320 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 480 à 520 fr.; trèfles violet du Midi, de 450 à 550 fr.; Féveroles, de 102 à 105 fr.; luzerne, de 880 à 920 fr.; sainfoin, 210 à 215 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, » fr. »; d'arachide blanc extra, 85 fr. à fr.; Coprah, 66 fr.; Arachides courant, 68 fr. 50

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 195 fr. 50 à 196 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 7 fr. » à 16 fr. 50. — Veaux, 8 fr. » à 18 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. 50. — Longe, de 10 fr. » à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 109 fr. » à 112 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 93 fr. 50 à 101 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 110 fr. » à 115 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 253 fr. 100 kgs; neige, 258 fr. **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 1[illegible] kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Raisins d'Italie, de 1.000 fr. » à 1.200 fr. ». — Chasselas de Moissac, de 1.100 fr. à 1.800 fr. — Châtaignes, de 80 fr. à 150 fr. — Noix, de 600 fr. » à 800 fr. ». — Poires de choix, de 600 à 1.600 fr. Poires communes, de 130 à 350 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr.; communes, de 180 à 300 fr. — Citrons, de 350 fr. à 500 fr. — Bananes, de 450 fr. à 575 fr. les 100 kilos. — Figues fraîches du Midi, de 250 fr. à 1.000 fr. — Choux verts, 30 à 150 fr. le 100. — Choux-fleurs, 50 à 500 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de 300 à 400 fr. — Laitues de Paris, de 50 à 100 fr. le cent. — Haricots verts d'Algérie, de 250 à 650 fr. — Artichauts de Paris, de 50 à 200 fr. — Endives françaises, de 250 à 600 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.